

LE

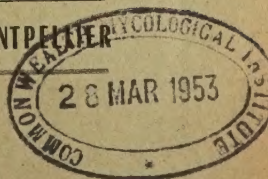
PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole* et *Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri BAUDRILLART Membre de
l'institut — *Populations
agricoles de la France
(Midi)*. Paris 1898, p. 270



Direction et Administration: 1^{bis}, rue de Verdun. - MONTPELLIER



DIRECTION

G. BUCHET

J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture
et des Ecoles régionales d'Agriculture,

de Membres du Personnel

de Stations de l'Institut national de la Recherche agronomique
ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,
de l'Institut national

des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle
des bois et plants de vigne,

et avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général. **E. DE GRULLY**, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS
les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1^{BIS}, RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER

G.C.P. : 786 MONTPELLIER

TÉLÉPH. M2 59-76

C. COQ & C^{ie}, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

Sté en C^{te} par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves

Agence à

Béziers

Alger

Oran

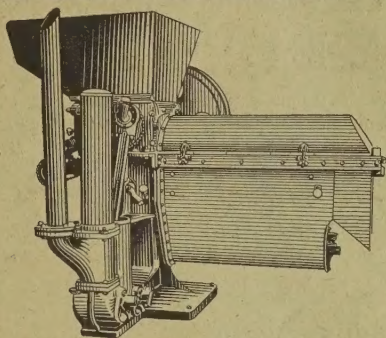
Tunis

Buenos-Ayres

Santiago

Le Cap

Etc...



Foulographe "COQ" permettant à volonté
l'égrappage et le non égrappage

Envoi

gratuit

de tous
catalogues

renseignements

et

devis

après un hiver rigoureux
Vos Blés ont faim d'Azote

... N'attendez pas
qu'ils jaunissent...

Nitrater
en Février et Mars

150 à 250^K de NITRATE DE CHAUX à l'Ha

DU PIN A LA VITICULTURE ET A L'ARBORICULTURE.

EN TOUTES SAISONS :

LIQUIDE

A. V. 246

Les Produits Mouillants et adhérents

HÉLIOSOL

70 pour cent d'Alcools terpéniques.
30 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

POUDRE

A. V. 247

HELIOFIX

28 pour cent d'Alcools terpéniques.
12 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

EN ÉTÉ :

LIQUIDE

A. V. 304

L'Insecticide

NICOTERPEN

56 pour cent d'Alcools terpéniques.
24 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.
20 pour cent de Nicotine alcaloïde à 95/98 pour cent.

Matières premières pour fabrication de produits insecticides et fabrication à la marque des clients d'insecticides ou de mouillants sur base de leurs formules ou de nos formules

Agent Général pour le Midi :

S. A. des Produits chimiques et Engrais de Bram

36, rue Coste-Reboulh — Carcassonne

La DÉSINFECTION par le TERPINÉOL et le CAMPHÈNE CHLORÉ

SANITERPEN

Désinfection des locaux, porcheries, étables, écuries, poulaillers

— *Produit français provenant des Forêts Landaises* —

LES DÉRIVÉS RÉSINIQUES ET TERPÉNIQUES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 35.910.000 FRANCS

40, RUE DES CARMES, à DAX (Landes)

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — <i>Chronique.</i> — Encore des projets.	173
Dr De Leobardy. — Le vin et le foie.	176
R. Rolet. — Champs de comportement de maïs en 1952 dans l'Hérault. . .	183
R. Guillot. — Essai provisoire de synonymie des cépages du Centre-Ouest. .	188
<i>Syndicat des Constructeurs français.</i> — L'industrie française du tracteur au XXV ^{me} Salon de la Machine agricole.	195
André Prax. — La nouvelle réglementation des Allocations familiales agri- coles. — Taux des cotisations.	196
<i>Informations.</i> — VIII ^{me} Congrès national de la propriété agricole. — Sta- tion œnologique de Bourgogne. — Assemblée générale des « Agris ».	197
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.	

CHRONIQUE

Encore des projets

Renvoyé, comme cela a été dit, devant la Commission des Boissons de l'Assemblée nationale, le projet de loi gouvernemental est encore aujourd'hui le seul texte sur lequel les parlementaires pourraient avoir à se prononcer. Ce n'est pas que fassent défaut des propositions de modification du Code du Vin ; beaucoup sont en instance ; mais, à notre connaissance, aucune d'elles ne dépasse l'intérêt de dispositions de détail qui concernent plus les effets que les causes.

Le Gouvernement a donc l'initiative d'une organisation de la production viticole et du marché du vin par laquelle les crises économiques seraient évitées, au moins en partie, initiative nécessaire comme cela a été reconnu.

Les Associations viticoles se trouvent un peu dépassées ; l'expression de leur volonté n'a pas encore débordé le cadre des journaux professionnels.

Notre confrère « *Le Paysan du Midi* », que dirige M. Philippe Lamour, vient de donner le texte d'une proposition de loi « destinée à se substituer à toutes les propositions et à tous les projets en cours et qui exprimerait la volonté unanime du Congrès extraordinaire de la F.A.V. »

Une de ses dispositions essentielles consiste dans la création d'une « Caisse autonome d'assainissement viticole » alimentée par le prélèvement d'une somme de 100 francs par hectolitre sur le montant de la taxe unique sur les vins, par le reversement des redevances prévues à l'article 60 du Code du vin et par **une cotisation professionnelle basée sur l'hectare de vigne en production dont le montant et les modalités de perception seront fixés par décret.**

Des sacrifices sont donc demandés au budget d'une part et à l'ensemble des vignerons d'autre part : ceux-ci sont appelés à contribuer également et indistinctement : un hectare de vigne supportera les mêmes charges en plaine et en coteau, en Mitidja et en Oranie ; en 12.375 S.V. et en *Clairette*, en *Grand Noir de la Calmette* et en *Grenache*, etc...

Les vignerons qui continuent à cultiver des cépages à bon vin, mais à rendement faible ou moyen, ceux qui n'ont pas abandonné les terres pauvres et arides, ceux qui sont restés accrochés au sol du pays natal, se verraient donc imposer une redevance destinée à financer la distillation des excédents de récolte dont ils ne sont pas responsables et dont, sans une véritable injustice, on ne peut les tenir pour responsables.

Que leur offre-t-on en contre-partie ? On créerait un *Institut national des vins de consommation courante* doté de la personnalité civile et de l'autonomie financière et chargé notamment :

« a) d'assurer et de contrôler l'application des lois auxquelles sont soumis les vins de consommation courante et les vignes qui les produisent et d'organiser la répression de toutes les fraudes en matière viticole. »

Mais deux corps de contrôle et de répression (Contributions indirectes et Répression des Fraudes ont déjà reçu ces missions en vertu de textes législatifs que, nonobstant l'article 2 du projet, il n'est sans doute pas question de frapper de caducité.

« b) d'établir le cadastre viticole. »

Il s'agit, probablement, de reconnaître les plantations illicites.

« c) de procéder à l'orientation rationnelle de la culture viticole notamment en ce qui concerne les plantations et replantations dans l'aire traditionnelle du vignoble produisant des vins de consommation courante, la sélection des encépagements et les conditions de l'assainissement qualitatif et des prestations d'alcool vinique. »

Si les petits déclarants y trouvent la quasi certitude de se voir astreints à la livraison d'alcool vinique, les vignerons du coteau et des cépages à bon vin ne découvrent dans cette partie essentielle du projet que de bien vagues promesses qui ne reposent

que sur des expressions (« orientation rationnelle », « aire traditionnelle du vignoble », « sélection des encépagements », « conditions de l'assainissement quantitatif ») dont la signification reste bien obscure.

Il n'y a aucune raison de ne pas suivre notre confrère lorsqu'il expose que le projet, volontairement simple, distingue le domaine législatif et le domaine réglementaire et qu'il permet au Parlement de se prononcer sur les principes en réservant au gouvernement la mise au point des dispositions de détail.

Mais on ne manque pas de souligner ici le contraste entre la clarté avec laquelle sont déterminées les charges nouvelles et imméritées imposées à certains vignerons et l'imprécision qui entoure les mesures qui leur sont offertes en compensation ainsi que les principes sur lesquels elles reposent.

On se souvient peut-être du Congrès de la F.A.V. qui s'est déroulé à Montpellier il y a plusieurs années. Deux thèses bien différentes y avaient été exposées par le Président Le Roy et par M. Chevalier (Algérie) : on peut aujourd'hui constater que celle de M. Chevalier a fini par rallier l'ensemble des représentants de la profession, ce qui donne à chacun un autre sujet de réflexion.



La « proposition de loi » à laquelle la F.A.V. s'est ralliée n'a pas encore atteint le domaine parlementaire. Elle n'y parviendra pas sans difficultés, parce que le projet du Ministre de l'Agriculture a pris un caractère politique en devenant le projet du Président du Conseil et que les parlementaires, pour si désireux qu'ils soient, de servir directement les objectifs de la F.A.V., ne peuvent que se montrer sensibles à cette évolution.

Il est évidemment difficile de prévoir ce que sera le débat viticole que l'Assemblée doit à peu près inévitablement connaître avant le commencement de la prochaine campagne. Tout porte à croire cependant, qu'il s'engagera sur le projet du Gouvernement. La mesure dans laquelle sera encore accentué le caractère politique du projet précisera la volonté du Gouvernement de le voir aboutir.

Mais on comprend que, parmi des données qui restent encore imprécises, le volume de la prochaine récolte soit particulièrement à retenir.

J. BRANAS.

.....

LE VIN ET LE FOIE ⁽¹⁾

Lancéraux répétait sans cesse cet aphorisme : « L'alcool est le poison du foie », cela est certes vrai, mais plus vrai encore en disant : « Le vin est le poison du foie ».

Aux dernières Assises de médecine, presque tous les orateurs et, notamment, le professeur Cathala, soulignaient que les cirrhoses étaient avant tout l'apanage des buveurs de vin.

Dans la thèse de notre élève Bonnaud, puis dans une note présentée à l'Académie de médecine, par M. le médecin général Rouvillois, nous attirions l'attention sur un certain nombre de troubles hépatiques dus au vin et apparaissant chez des individus longtemps avant le début d'une cirrhose et pouvant, dans un certain nombre de cas, fort heureusement, ne pas en être suivi.

En raison du caractère allergique d'un certain nombre de ces manifestations, nous avons appelé ce syndrome : hyper-sensibilité hépatique au vin.

Quelques temps après ces recherches nous faisons dans le *Monde médical* un article extrêmement intéressant du professeur Læper, sous le nom de *Syndrome du foie irritable*. Cet auteur décrivait à l'occasion de l'ingestion de certaines substances, des troubles fonctionnels identiques à ceux que nous avons remarqués pour le vin.

Les deux dénominations : « hyper-sensibilité hépatique » et « foie irritable », se complètent.

L'une évoque, en effet, le caractère allergique de ces troubles et l'autre fait penser à ces syndromes d'irritation avec leur réponse défensive dont on parle tant ces temps-ci.

En quoi consiste ce syndrome ?

.....

Chez les sujets ayant fait usage du vin, la plupart du temps immodérément, mais quelquefois, même chez certains, avec un usage simplement copieux, on voit apparaître les troubles suivants :

1° Quelques minutes à une à deux heures après l'ingestion de vin, même en quantité modérée, apparaît une sensation de malaise au niveau de la base de l'hémi-thorax droit, malaise qui peut aller jusqu'à une douleur en hémi-ceinture dessinant le bord inférieur du foie. Douleur s'accompagnant souvent d'une propagation à type d'endolorissement rhumatismal vers l'épaule droite et les espaces intercostaux ; à noter que ces phénomènes sont plutôt un endolorissement qu'une douleur vive, qui est parfois remplacée par une sensation vague de gêne hépatique comme si ce dernier était très enflé.

2° A ces troubles hépatiques viennent s'ajouter des troubles gastro-intestinaux : pour l'estomac c'est le pyrosis, la lenteur des digestions et très rapidement l'inappétence. Pour l'intestin c'est le météorisme,

(1) Extrait du *Journal de médecine de Bordeaux*, janvier 1953.

parfois considérable, obligeant le sujet à desserrer ses vêtements après les repas. Fait à noter, ces troubles ont peu d'effet sur le transit intestinal. Il n'y a ni constipation ni diarrhée. Autre fait, non moins intéressant, c'est qu'ils disparaissent d'une manière spectaculaire par la suppression totale, mais il faut qu'elle soit totale, du vin.

3° *Signes vasculo-sanguins.* — Si l'on prend la tension artérielle de semblables sujets, on voit que, contrairement à toute attente, surtout chez un pléthorique vultueux, elle est basse, souvent à 12-7 au Vasquez-Laubry. Nous ne saurions trop insister sur cette basse tension comme signe très sensible et très précoce de l'édultération du foie par le vin et même par l'alcool en général.

Quand on surveille un sujet que l'on sait intempérant et dont on mesure périodiquement la tension, la baisse de celle-ci est une indication plus précoce que celle fournie par les tests de chimie biologique actuels : Rouge Congo, Thymol test, même épreuve de la galactosurie.

Le professeur Étienne Martin a montré que chez l'animal chez qui on a pu réaliser l'hypertension type Golblatt, celle-ci baisse progressivement à mesure que s'installe une cirrhose expérimentale du foie à la caséine.

Si, pendant la période digestive, on fait quelques épreuves sanguines, on peut voir un allongement du temps de saignement et de coagulation et on constate à l'hématimètre l'absence de leucocitose digestive avec inversion de la formule : nombre égal ou plus grande quantité de monocytes que de polynucléaires. A noter que pour ce qui est de la perturbation plasmatique, elle n'est pas particulière au syndrome d'irritation vinique du foie. Il se trouve dans toutes les manifestations d'allergie digestive.

Troubles urinaires. — Au début de la crise d'irritation hépatique, il peut y avoir une certaine polyurie avec émission d'urine claire, mais si les sommations irritatives se répètent, il y a, au contraire, oligurie et parfois présence d'uroboline.

Cette urobilinurie est inconstante, mais quand elle apparaît c'est un signe d'alarme de grande valeur qui commande l'abstinence absolue en vin pour un long temps.

Le professeur Gilbert avait grand raison de dire : « L'urobiline est le pigment du foie malade ».

Quelle est la physiologie pathologique du syndrome ? Les différents hépatologues que nous avons consultés, considèrent qu'il s'agit d'un phénomène vasculaire d'allergie locale. Les troubles de la coagulation sanguine qui manquent rarement, traduisant une libération d'héparine.

Le syndrome du foie irritable n'est constatable, avec tous ses caractères, que chez des sujets qui s'observent, les frustes se plaignent seulement de troubles gastro-intestinaux et c'est à nous d'en rattacher la cause dans le foie qui commence à manifester une souffrance à l'alcool.

Nous avons pu le déceler bien souvent chez des hommes d'affaires, hommes politiques, médecins, toutes professions qui obligent à boire, même ceux qui ne le voudraient pas.

Si on n'arrête pas l'intoxication dès ce stade, peu à peu le foie ne répond plus aux incitations irritatives, c'est la précirrhose qui s'ins-

talle et le sujet devient l'alcoolique qui s'ignore, apparemment bien portant, mais avec toutes les conséquences que l'on connaît, pour lui et toute sa descendance.

Traitement. — Y a-t-il un traitement du foie irritable. Le professeur Lœper a montré, et c'est très exact, que les injections intraveineuses de thiosulfate de soude atténuent beaucoup les manifestations du foie irritable.

Nous avons observé, également, de bons résultats par l'administration de théophiline, ceci en rapport probablement avec le caractère en partie vasculaire de l'affection, mais il ne s'agit là, en réalité, que d'une disparition de malaises subjectifs, l'altération physiologique de la cellule demeure. Chez un cirrhotique, apparemment guéri, chez qui persiste, ce qui est de règle, le foie irritable, il serait de la plus grande imprudence de lui permettre de boire, à certaines occasions, un peu de vin en faisant en même temps, par exemple, une injection de sodothiol. Nous en avons fait l'expérience, ce serait le conduire inévitablement à la rechute.

Quant aux théories de certains auteurs étrangers soutenant que l'alcool n'a qu'un rôle secondaire dans l'apparition des cirrhoses, elle confirme notre manière de voir : que c'est surtout le vin qui est le poison du foie.

En effet, à l'étranger, en Angleterre et dans les pays nordiques, ce sont surtout les buveurs d'alcool que ces savants ont observés.

En tout cas, il est absolument illusoire de vouloir protéger le foie du sujet intempérant au vin par les produits chimiques actuellement en vogue ou les vitamines.

Dans le traitement des syndromes du foie alcoolique, il faut retenir soigneusement la notion majeure du caractère allergique des manifestations morbides, même quand le foie trop malade est incapable de répondre par un syndrome défensif d'irritation.

Ceci implique comme corollaire que la suppression de la substance dénichante du vin, dans le cas particulier, doit être totale.

Nous ne dirons jamais assez que pour guérir ou stabiliser les lésions du foie alcoolique il faut *la suppression absolue*, pour de nombreux mois dans les cas légers, pour toujours dans les cas graves, de toute trace de vin, même de l'eau à peine rouge.

La méconnaissance de la notion de la nuisance de quantité, même très minime, de vin est la grande cause des succès et des rechutes.

Le professeur Cathala, aux Assises nationale contre l'alcoolisme, insista, à juste titre, sur ce point et nous nous permettons de joindre nos exhortations aux siennes.

Peut-on lutter contre l'alcoolisme et permettre l'usage du vin ?

Le Comité national de défense contre l'alcoolisme a répondu à cette question. Dans son affiche de propagande, il autorise la consommation d'un demi-litre de vin par jour.

C'est, cependant, une question très controversée ; lors des récentes Assises nationales contre l'alcoolisme, un des sympathiques membres du

bureau protesta violemment parce qu'en fin de cette réunion où unanimement tous ceux qui étaient présents étaient avertis par les effroyables dégâts du vinisme, je semblais souhaiter que l'on pu boire du vin ; c'était, d'ailleurs, effectivement le fond de ma pensée.

Sans s'en douter mon interlocuteur me donnait raison, en faisant remarquer que quand il était fatigué il sentait le besoin d'une boisson tonique. Il se trouvait fort bien de l'absorption de koka-kola ou d'une préparation analogue, boisson dont l'effet stimulant et euphorique était sans contre-partie fâcheuse.

En vérité c'est là le nœud du problème, l'homme fatigué physiquement et moralement a besoin de trouver dans un breuvage un soulagement temporaire et une stimulation.

Ceci est la raison pour laquelle nous croyons illusoire de vouloir supprimer l'alcool et le vin, dans un pays où ce dernier surtout occupe, au point de vue économique, une place considérable et où soixante-trois départements sont producteurs de vin.

Il nous a paru préférable de composer avec notre ennemi.

Serait-il donc impossible à nos chimistes, biologistes, pépiniéristes de nous donner un vin qui, sans nuire à notre santé, nous procurerait les mêmes effets agréables que le koka-kola.

C'est dans l'espoir de pouvoir peut-être les aider dans leur effort que nous avons cru qu'il pouvait être intéressant de faire connaître les remarques que nous ont suggéré le comportement du foie irritable, devant l'alcool en général et le vin en particulier.

Un certain nombre de faits nous ont beaucoup surpris :

1° Toutes les substances contenant de l'alcool ne déclenchent pas le syndrome du foie irritable, notamment l'alcool éthylique pur, dilué de manière à titrer 15 degrés, ne s'est pas montré agressif.

2° Quel n'a pas été notre étonnement de voir certains vins, et ceci en dehors de leur degré alcoolique, pris en quantité presque considérable pour un foie sensible (un litre) ne pas déclencher le syndrome d'irritation, par contre en voir d'autres le provoquer avec des doses infimes (une cuillerée à soupe pour un litre d'eau).

3° Dans nos enquêtes régionales, lors de nos voyages de documentation, principalement dans les régions où se trouvent les plus grands crus français, nous avons été stupéfaits de la quantité importante de vin consommé (deux litres de vin seraient la ration quotidienne de sujets très sobres) et de fait, on ne trouvait chez eux pas le moindre petit signe d'intoxication alcoolique, alors que dans notre région une pareille quantité entraîne, en moins de cinq années, un alcoolisme notable.

De ces faits nous est venu l'idée que le nom de vin était le terme très général sous lequel étaient groupés des produits extrêmement différents.

Quel est donc dans ce produit complexe la fraction toxique ? Ceci est l'affaire, comme nous le disions plus haut, de chimistes et de biologistes autrement qualifiés que nous-même.

Voici, du simple point de vue clinique, les faits que nous avons observés d'après le comportement du foie irritable :

1^o Un premier fait nous paraît certain. la région géographique ne joue pas, qu'il s'agisse de l'Ouest, de l'Est, du Midi de la France ou des colonies d'Outre-Mer.

2^o Parmi les actes de la vinification, un seul, le mutage, nous a paru augmenter la toxicité du vin (mutage, acte qui consiste à arrêter la fermentation alcoolique par addition d'un produit soufré), par contre la fermentation et la gazéification naturelle d'un vin, s'il était agressif, en diminuent beaucoup la toxicité. Le mouillage est en France rigoureusement interdit : au point de vue de la santé, il est absolument inoffensif et dans certains cas serait bienfaisant.

3^o Le degré alcoolique joue sans doute, mais d'une manière accessoire, certains vins titrant 13 degrés ne provoqueront pas le syndrome d'irritation, alors que la même quantité d'un produit irritant, titrant 7 à 8 degrés seulement, déclenchera au maximum la perturbation hépatique. Cependant, un décret qui interdirait que le vin de consommation courante dépasse 10 degrés, rendrait les plus grands services à notre cause.

Fait digne d'être noté, la couleur du vin a une action non négligeable, des produits très chargés en matière colorante nous ont paru être plus fixés par le foie que les produits translucides.

Certains jus de raisin non alcooliques, mais très colorés donnent, cependant le syndrome d'irritation, ceci paraît d'ailleurs conforme à la fonction kupférienne du foie, on sait l'aptitude du tissu réticulo-endothélial à fixer la matière colorante.

Cette notion, nous le croyons, serait à faire connaître aux pépiniéristes et vignerons qui cherchent des plants donnant un vin haut en couleur.

4^o L'âge, enfin, a un certain rôle, les vins très jeunes et très vieux sont également irritants, mais de tous les facteurs qui commandent la toxicité d'un vin, facteur sur lequel nous ne saurions trop insister parce qu'il est, de beaucoup, le plus important, c'est le *cépage*, c'est-à-dire la nature du fruit qui produit le jus de raisin, c'est le *grain de raisin* qui a en lui tout ce qui conditionne l'inocuité ou la toxicité d'un vin.

Nous nous permettons donc d'aller plus loin, et de rappeler quelques notions élémentaires sur les cépages ou plants.

Les cépages sont au nombre de trois :

Les vieux plants français, dits encore indigènes, les plants américains, les hybrides, appelées aussi producteurs directs.

1^o Les vieux plants français ou vignes indigènes.

Ils furent détruits par le phylloxéra il y a une cinquantaine d'années, mais peu à peu, ils ont reconstitué notre vignoble en les greffant sur des plants américains réfractaires, utilisés seulement comme porte-greffes. S'ils sont réfractaires au phylloxéra, ces vieux plants greffés sont, malheureusement, très facilement parasités par les champignons de la vigne, ils sont sensibles aux influences météorologiques, notamment aux gelées tardives, demandent des étés chauds, une main-d'œuvre importante est nécessaire pour les soins qu'ils exigent : soufrage, sulfatage.

Ils sont très inconstants dans leur rendement, aussi leur culture ne sera pas toujours très rémunératrice.

Par contre, c'est leur produit qui a fait, à juste titre, la renommée des vins de France. C'est, fait capital, parmi eux que nous avons eu la grande urprise de voir des vins rouges, blancs ou mousseux, pouvant être pris à des doses que l'on peut estimer considérables (un litre) puisqu'il s'agissait de foies sensibles, sans déclencher le moindre trouble décelable, ni par la clinique, ni par l'examen du sang.

2° Les plants américains.

Ils furent importés d'Amérique en raison de leur résistance au phylloxéra moins grande encore que celle qu'ils présentent aux maladies cryptogamiques, aux gelées tardives et sont peu influencés par les conditions météorologiques défavorables.

Ils sont très robustes, ne nécessitent aucun soin, donc peu de main-d'œuvre, produisent beaucoup, même dans des régions peu ensoleillées, aussi progressent-ils dans le Centre, le Loir-et-Cher, l'Ouest. Les plus répandus en France sont : le Noah et l'Othello, puis le Clinton et le Jacquez. Ils donnent un vin de qualité médiocre cependant très riche en alcool.

C'est, au point de vue de nos recherches, le produit qui déclenche, même avec des doses très minimes (une cuillerée à soupe pour un litre d'eau) le syndrome au grand complet du foie irritable. En principe ces cépages sont rigoureusement interdits comme producteurs et ne peuvent être utilisés que comme porte-greffe. Des lois existent ayant prescrit leur arrachage, interdisant de les planter sans autorisation. Elles sont restées absolument lettre morte. Ces plants se propagent beaucoup dans les régions peu propices à la vigne, ils sont la cause d'intoxications très importantes. *Le cultivateur boit son vin, il vient du pressoir tel quel, il est donc sûrement inoffensif.*

C'est, croyons-nous, sur ces produits que les laboratoires d'œnologie devraient faire leurs premières recherches et voir si les opinions du génial chimiste Liebig ne sont pas exactes quand il affirmait que ce qui était toxique, dans le vin, ce n'était pas l'alcool éthylique, mais les alcools secondaires et ce qu'il appelait les éthers œnantiques.

Peut-être même pourrait-on, par certains artifices de vinification ou l'adjonction de certains produits (teinture d'iode, eau oxygénée), rendre ce produit inoffensif.

Ce serait là, il nous semble, une mesure possible, l'arrachage des vignes plantées nous paraissant une utopie.

3° Les hybrides.

En raison du mauvais produit donné par les plants américains, on a essayé, par des croisements entre plants français et plants américains, d'obtenir un cépage qui aurait la robustesse des vignes américaines et, cependant, un raisin qui conserverait les qualités des vieilles vignes indigènes.

L'hybridation se fait au moment de la floraison en rapprochant les fleurs des espèces à croiser.

Les combinaisons sont multiples, il y a plusieurs milliers de ces plants hybridés, les plus utilisés en France sont les Seybel et le Baco. Incontestablement les pépiniéristes arrivent, après plusieurs générations, à créer des cépages qui présentent la résistance et la robustesse des plants américains et un fruit très acceptable, mais les vins produits par ces hybrides, du moins ceux que nous avons essayés, malgré leur goût agréable, à notre stupéfaction, ont tous déclenché le syndrome d'irritation hépatique, alors que la même quantité d'un vin de même degré, mais de vigne indigène, ne le provoquait pas.

Ce fait, qui a contrarié nos espoirs, semble trouver son explication dans les lois de l'hybridation formulées par MM. Castel-Munson et Laudin.

1^o Les hybrides présentent des caractères intermédiaires à ceux de leurs parents, ils ressemblent à leur mère pour la souche et à leur père par le fruit. Or, on emploie généralement comme père le plant américain.

2^o Quand on croise deux vignes appartenant à deux espèces différentes, c'est l'espèce qui se rapproche le plus de l'état sauvage qui imprime ses caractères avec le plus d'intensité.

Si nous nous sommes étendus longtemps sur les hybrides, c'est que les difficultés qui existent dans l'agriculture, rareté et prix élevé de la main-d'œuvre, sévissent aussi dans la viticulture.

Peu à peu, pour des raisons économiques plus fortes que tout, cette vigne nouvelle remplacera nos vieux plants français.

Nous ne sommes, certes, pas hostiles à la vigne nouvelle, mais nous avons voulu simplement exposer quelques faits d'importance majeure qui peuvent éclairer pépiniéristes et viticulteurs mal renseignés et dont la bonne volonté est hors de cause.

Il n'est certainement pas impossible que, grâce à la collaboration de tous, on mette au point des cépages qui auraient la robustesse de la vigne sauvage et la non toxicité de notre vieille vigne indigène.

Mais, hélas ! jusqu'à présent on a toujours établi et modifié le Code du vin et de la vigne sans jamais consulter ceux qui ont la responsabilité de la santé publique.

Qu'on y réfléchisse, la France est actuellement devant un effroyable dilemme.

L'unanimité du corps médical pousse un angoissant cri d'alarme sur les progrès de l'alcoolisme qui menacent notre race ; or, c'est le vin qui, en grande partie, en est le responsable.

Va-t-on augmenter la grave crise vinicole qui s'annonce, en obligeant les médecins, pour endiguer le fléau, à diminuer encore le demi-litre de vin permis par le Comité national ?

Docteur DE LEOBARDY,
Directeur de l'Ecole de médecine de Limoges.

CHAMPS DE COMPORTEMENT DE MAÏS EN 1952 DANS L'HÉRAULT

Les principales zones du département :

Une légende septentrionale dit que « l'Hérault est une vaste plaine où ne pousse que la vigne ». Mais ceux qui y vivent et ceux qui les parcourent savent, au contraire, la prodigieuse diversité de ses horizons.

Schématiquement, on peut distinguer trois zones principales :

La région de plaine, où domine la vigne.

La région des soubergues et garrigues, pays de maquis et de chênes yeuses et kermès. La vigne s'accroche aux flancs des coteaux et s'installe dans les cuvettes, des troupeaux de moutons, dont le nombre diminue sans cesse, tirent leur pâture des garrigues.

La région élevée enfin, Causse du Larzac à l'Est, Saumail, Espinouze et Caroux à l'Ouest, où l'élevage est la principale ressource.

Les possibilités du maïs :

Pour obtenir une bonne levée, il ne faut semer que quand la température du sol dépasse 10°.

Par ailleurs, il y a lieu d'éviter que la floraison et la fécondation ne se produisent en pleine sécheresse ou en pleine chaleur : le décalage entre la sortie des soies et l'émission de pollen risque d'être sans cela supérieur à la durée de verdure de ces styles, et la fécondation se fait mal ou ne se réalise pas du tout. Il faut donc semer tôt pour que la floraison précède la sécheresse, ou semer tard, pour que la floraison suive la période sèche.

Enfin, le semis tardif risque de ne pas donner des résultats si le froid venant trop tôt gêne la maturité des grains.

Dans la zone de plaines, la condition de réchauffement du sol à 10° est acquise dès fin mars.

En semant à cette époque une variété demi-précoce, on peut éviter les accidents de fécondation qui se produisent quand la floraison a lieu en période de sécheresse.

Quand il est possible d'irriguer, on peut également semer tard, en deuxième culture (après pommes de terre de primeur, blé ou orge hâtifs). En juin, sur une terre arrosée, la levée se fait très rapidement, la floraison a lieu en août où l'humidité de l'air permet une fécondation sans trop de risque. Une variété demi-précoce mûrira ses grains bien avant les froids.

Dans la zone des garrigues et soubergues, les conditions sont à peu près les mêmes. Cependant, au fur et à mesure que l'on se rapproche de la montagne, la température de 10° du sol vient plus tardivement. La sécheresse, bien que moins catastrophique, venant au même moment qu'en plaine, impose l'utilisation de variétés plus hâtives qu'à proximité du littoral.

Dans les régions montagneuses, la culture du maïs devient de plus en plus aléatoire à mesure que les gelées tardives de printemps et les gelées précoces d'automne resserrent la période de culture possible.

REPARTITION DES DIFFERENTS CHAMPS

Les noms et les adresses des différents expérimentateurs, les variétés mises en comportement et les quantités de chacune d'elles sont résumées dans le tableau ci-dessous :

Noms et adresses	Quantités de semences (en kilogs)							Surface du champ (ares)
	W 355	W 416	U 24	U 26	U 28	W 255	Iowá 4417	
<i>1^o Mais-grain.</i>								
CROS, à LAMALOU, Région sous montagnes.	1	1	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	20
SOL, à MAGALAS, Soubergues.	1	1	0,5	1	1	0,5	1	35
JALABERT, à CASTANET-LE-HAUT, Région montagneuse.	1	1	0,5			0,5		15
BEZIAT, à CAZOULS d'HERAULT, Plaine de l'Hérault.	1	1	0,5	1	1	0,5	1	30
FABREGUES, ST-NAZAIRE-DE-PEZ, Plaine vitil- cole.			0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	12,5
BONNET, ROSIS, région montagneuse.	1	1	0,5			0,5		15
PECHEUR, LOUPIAN, plaine viticole.			0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	12,5
MEYER, à Maraval, AGDE (plaine littorale).	10	10	1	1	1	1	1	150
COUFFINHAL, LODEVE, Soubergues.	1	1	0,5	1	1	0,5	1	30
POUGET, ASPIRAN, Soubergues.	1	1	0,5	1	1	0,5	1	30
RAYMOND, LUNEL, plaine viticole.	1	1	0,5	1	1	0,5	1	30
MAS, FRAISSE-S.-AGOUT, région montagne.	1	1	0,5			0,5		15
MILHAU, LA VACQUERIE, Causse.	1	1	0,5			0,5		15
PRADEL, LE CAYLAR, Causse.								

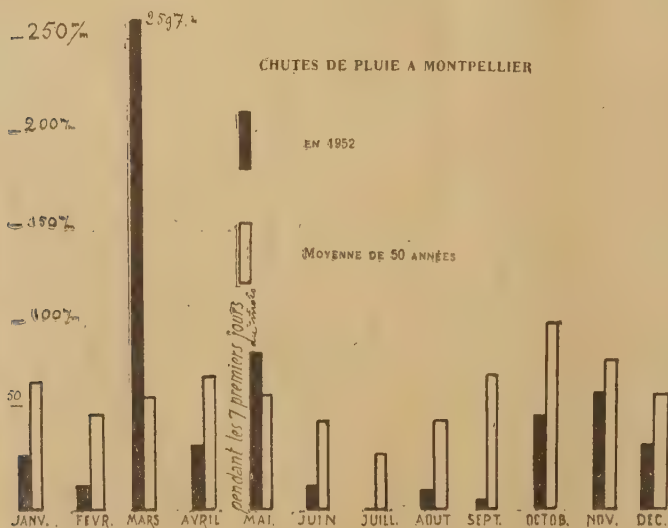
Quelles variétés de maïs-grain choisir ?

En plaine, les variétés demi-précoces du type Wisconsin 355 en culture à sec, et W. 416 en culture irriguée sont des variétés sûres. Dans la zone des garrigues, les variétés du type W. 355 donnent satisfaction, sauf quelques situations en bordure de la zone montagneuse où des précoces (type W. 255) peuvent être préférées. En montagne enfin, il y a une part de risque qui s'augmente avec l'altitude et les possibilités de gel : les variétés très précoces peuvent seules y être tentées.

Il est du rôle des Services de Vulgarisation de montrer par l'exemple le comportement des diverses variétés selon les situations locales, et c'est pourquoi la Direction des Services agricoles de l'Hérault a réalisé, en 1952, une trentaine de champs de comportement de variétés de maïs, qu'il s'agisse de maïs-grain ou de maïs-fourrage.

Les conditions Climatiques de la campagne 1952

La thermométrie et la pluviométrie de 1952 sont très différentes des circonstances climatiques normales, tant la pluie énorme du début de mars et du début de mai, que la température basse d'avril et du début de mai, et tant la sécheresse de juin et surtout torride du mois de juillet, que la température faible de septembre.



Etant anormales, elles ne peuvent que contrecarrer le comportement normal d'une culture, et en particulier celle du maïs. Mais qui plus est, toutes ces anomalies sont défavorables à la culture de cette plante.

XX PRESSOIRS

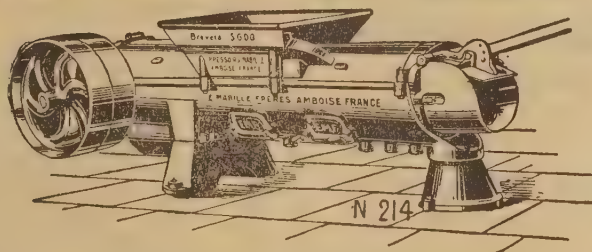
MABILLE XX

S.A.R.L. Capital

3.300.000.Fr⁹

Les nouveaux

Pressoirs Continus MABILLE



ont une **SUPÉRIORITÉ INCONTESTABLE** sur tous
les autres grâce à leur

obturateur "Hermétique"
et à leur **hélice "Universelle"**

Brevetés S.G.D.G.

qui
permettent { de traiter les vendanges **grasses**
et **égrappées**
d'augmenter le débit à vitesse égale
de diminuer la force motrice à débit égal
d'obtenir des moûts peu chargés par
l'emploi de **vitesse réduites**

PRESSOIRS MABILLE - AMBOISE - FRANCE

NOTICE FRANCO

R.C. TOURS. N°195

XX PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE XX

ARCURE-LEPAGE

PÉPINIÈRES LEPAGE

ANGERS (M.-et-L.)

Tél. 40-27

ROSIER.

NOYERS greffés,

ARBRES FRUITIERS

Toutes formes — Toutes variétés

Haie fruitière équilibrée

Catalogue
sur demande

VIGNES de Table, à Vin, Hybrides

Pulvérisateurs-Soutreuses

A GRAND TRAVAIL

Les plus répandus Les meilleurs

FONCTIONNEMENT GARANTI

Etablissements **FERRIER**

12, Av. Anatole-France — NARBONNE

TOMBEREAUX ENJAMBEURS POUR VIGNES

Les vignes de table de rapport :

ITALIA, REINE DES VIGNES, DATTIER BEYROUT, PERLE DE CSABA, Mt HAMBURG,

Mt St-VALLIER 20-473, S. V. 20-365, etc.

HYBRIDES, VINIFÉRAS DE CUVE,

Boutures, Recinés américains

ARBRES FRUITIERS

MACLET - BOTTON

Villefranche-en-Beaujolais (Rhône)

Pépinières : ORANGE (Vaucluse)

Brochure N°32 contre 4 timbres de 15 fr.



SULFATE D'AMMONIAQUE

NITRATE DE CHAUX

AMMONITRE GRANULÉ

NITRATE DE SOUDE

NITROPOTASSE

ENGRAIS COMPLEXES

(azote, acide phosphorique, potasse)

TONOL

**DÉPIQUE DÉROUGIT,
DÉSINFECTE LES FUTS**

S.A.F.A.C. 177, rue de Courcelles
Distribué par S.O.G.P.E.

6, rue Saulnier - PARIS (9^e)



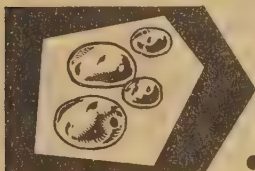
Bénéficiez de
l'efficacité

DITHANE

contre les MALADIES DES PLANTES



300 gr/hl de DITHANE sur Vigne,
200 gr/hl sur Pommes de terre, Betteraves,
Arbres fruitiers, Tomates,
Melons, Légumes, Fleurs...
donnent des résultats équivalents ou
supérieurs aux produits cupriques uti-
lisés aux doses habituelles.



DITHANE

vous assure également :

- FACILITÉ DE PRÉPARATION
ET D'EMPLOI
- AMÉLIORATION DES RÉCOLTES

DITHANE z-78

65 pour cent D'ÉTHYLENE BIS-DITHIOCARBAMATE DE ZINC (ZINÈBE)

Fabriquée en FRANCE par MINOC-PARIS

Distribué
par

{ AMAC (TUPIC) - 24, AVENUE DE L'OPÉRA - PARIS 1^{er}
 LE FLY-TOX - 22, RUE DE MARGNAN - PARIS 8^e
 SIÈGE LAMBERT-RIVIÈRE - 16, RUE DE MIROMESNIL - PARIS 8^e
 ORGPLEX - 3, AVENUE DU PRÉSIDENT WILSON - PARIS - 16^e
 LA QUINOLÉINE - 43, RUE DE LIÈGE - PARIS 8^e

...QUI VOUS DOCUMENTERONT SUR SIMPLE DEMANDE

LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST CARPENTRAS (Vaucluse)

Les plus beaux plants de vigne à la source de production

**PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS-DIRECTS**

ÉTABLISSEMENTS AUTONOMES

ALGER : 5, rue Sadi-Carnot — TUNIS : 16, rue d'Angleterre

* *Mieux que le D.D.T. !...
mieux que le GAMMA !... (LINDANE)*

DIDIGAM

D.D.T. + GAMMA PUR
(LINDANE)
POUDRE - BOUILLIE - LIQUIDE

- * Les avantages du D.D.T
 - + les avantages du GAMMA
- réunis dans le DIDIGAM

Une nouvelle spécialité insecticide



SOPRA 1, RUE TAITBOUT PARIS
AGENT GÉNÉRAL : C^{ie} BORDELAISE - 4, RUE VIALA - **AVIGNON**

La Publicité constitue une documentation **intéressante**

Ne manquez pas de la lire !

**OISONS — CANETONS
LAPINS GEANTS**

Château BARTHAS, St-GEORGES (Gers).

Les possibilités culturelles de la campagne 1952 :

La température du sol de 10° n'a pu être obtenue qu'au début d'avril. Mais les terres détrempées par les pluies de mars n'ont pu être travaillées à ce moment, et presque tous ceux qui ont cultivé le maïs, cette année, n'ont semé que vers le 15 mai. La sécheresse et la chaleur ont sévi immédiatement après et les plantes n'ont pu se développer sans arrosage.

Seuls, ceux qui, en bons agriculteurs, avaient préparé leurs terres à l'avance, c'est-à-dire à l'automne ou à l'entrée de l'hiver, ont pu semer dès qu'il a été possible d'entrer dans la terre sans s'y enfoncer trop profondément. La terre était encore collante, mais n'empêchait pas un semis qui a donné de bons résultats.

Le réseau de ces champs s'étendait sur l'ensemble du département.



Pour éviter des échecs certains, les variétés tardives (U 28 et Iowa 4417) n'avaient pas été mises en comportement dans les régions de montagne.

(à suivre)

R. ROLET.

Comment construire ou aménager l'étable. — Un volume 72 pages, 13,5 x 21, 58 figures, franco 160 fr. — Librairie La Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6^{me}). C.C.P. Paris 209-39.

Brochure rédigée par la Section de l'Habitat des Services du Génie Rural. Qu'il s'agisse :

- de construire à neuf ou d'améliorer les locaux existants ;
- d'adopter la formule classique à stalle courte ou longue ou de faire de la stabulation libre, cet ouvrage donne l'essentiel de ce qu'il faut savoir pour trouver la solution la plus judicieuse.

Brochure indispensable à tout éleveur de bovins quelle que soit l'importance de son cheptel.

ESSAI PROVISOIRE DE SYNONYMIE DES CÉPAGES DU CENTRE-OUEST (suite)

Cabernet. Désigne principalement le *Cabernet franc*, le *Cabernet-Sauvignon* étant peu représenté dans le Val de Loire.

Le *Cabernet Franc* est cultivé en Anjou et surtout en Touraine, dans les aires d'appellations Bourgueil et Chinon, où il prend le nom de *Breton*. On a cherché l'origine de ce synonyme. Suivant le comte ODART dans son *Ampélographie universelle*, 2^{me} édition, p. 112, ce nom lui aurait été donné en souvenir de l'abbé BRETON, intendant de RICHELIEU, qui aurait importé les premiers plants en Touraine. Chez les vigneron de Bourgueil, la tradition veut qu'autrefois leur vin ait été acheminé par la Bretagne pour être exporté en Angleterre. De là à dire que les Anglais connaissaient le vin de *Cabernet* sous le nom de vin *Breton*.

On retrouve ce cépage sous le nom de *Noir Dur* en Loiret, peut-être à cause de la dureté de son bois ou de l'âpreté de son vin quand il a cuvé trop longtemps.

Dans certaines communes de Maine-et-Loire, en particulier à Montjean, St-Jean-des-Mauvrets, Blaison, on le nomme *Pineau d'Aunis*. Pour expliquer cette anomalie, on peut supposer que l'introduction de *Cabernet Franc* en Anjou a été faite en deux temps. A la première importation, ce cépage pouvait venir directement de l'Aunis d'où le nom de *Pineau d'Aunis*. La deuxième importation s'est faite de Touraine. Les deux provenances supposées sont identiques.

A Mareuil, en Vendée, où l'anarchie règne dans la nomenclature, on le trouve sous les noms erronés de *Pinot fin de Pernand* ou de *Gamay de Riceney*. Et, par contre, on appelle *Cabernet*, sans plus, le *Cabernet-Sauvignon*.

Enfin, on cultive dans la Vienne un cépage rouge inconnu sous le nom de *Cabernet* ou *Breton*. Ce n'est pas un *Cabernet* ; nous l'appelons provisoirement *Plant de Dissay*, Dissay étant le village où il a été découvert.

Cerceau. Mot employé en Loiret, exactement à Olivet, pour désigner le *St-Pierre doré*. *Cerceau* serait le nom de l'importateur.

Chardonnay. Ce cépage est assez peu cultivé dans la vallée de la Loire. On le rencontre cependant en Loiret, à Baule, sous le nom d'*Auvernât blanc*. Dans la Vienne, c'est le *Moreau blanc* ou *Morillon blanc*.

Chenin blanc. C'est par excellence le cépage de la vallée de la Loire où on l'appelle encore *Pineau de la Loire* ou *Gros Pineau*. Il est utile d'insister sur la façon d'orthographier *Pineau* pour bien marquer la différence avec le *Pinot* (de Bourgogne).

En Vendée, dans le vignoble de la côte, il prend le nom de *Franc blanc*.

Dans le sud des départements de l'Indre et du Cher, il s'appelle *Péra*, du nom de celui qui l'aurait introduit dans le pays.

A Reuilly, c'est le *Blanc d'Anjou*.

Dans l'arrondissement de Montluçon, le *Verdurant* est encore un *Chenin blanc*. BERGET, ampélographe éminent, donne déjà dans la *Revue de viticulture* de 1908, Tl, p. 706, le *Verdurant* comme synonyme de *Chenin blanc*.

Enfin, en 1951, j'ai eu la surprise de retrouver le *Chenin blanc* à Entraygues (Aveyron), sous le nom de *Gamay blanc*. Déjà en 1945, dans une étude sur les vignobles d'Entraygues et les vins du Fel (extrait du *Progrès agricole et viticole*), M. LEVADOUX écrivait à propos des cépages de cette région :

« Le plus répandu porte le nom de *Gamet blanc* ou de *Pineau blanc* (nous employons à dessein ces deux orthographes) ; les exemplaires que nous en avons vus, ainsi que les vins que nous avons dégustés, nous avaient conduit à admettre qu'il s'agissait du *Chenin blanc* ou *Pineau de la Loire*. D'autre part, MARRE a cru y voir « une espèce de *Chasselas* », ce qui paraît bien douteux ; il est possible cependant que plusieurs cépages soient cultivés sous le même nom. Quoi qu'il en soit, les vins d'Entraygues blanc possèdent la couleur et le bouquet si particulier des vins obtenus en vinifiant le *Chenin blanc* ».

Le *Chenin blanc* est également connu sous les noms de *Pineau de Savennières* ou *Pointu de Savennières*, *Pineau de Briollay*, *Pineau de Louray*, *Pineau vert*, *Blanc Emery*, qui sont peut-être là les vestiges de sélections anciennes. Actuellement, ces appellations n'ont plus grande signification (Voir les rapports de fonctionnement de la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne, années 1948 et 1949). Nous avons pu, par des sélections clonales, isoler des types dans lesquels on pourrait reconnaître certaines de ces sous-variétés. Exemple : Le *Pineau vert*, le *Blanc Emery*.

Le *Pineau vert* a pu exister autrefois en parcelles homogènes. Certains vignerons Tourangeaux le connaissent bien.

Chenin noir. Cépage répandu dans la vallée de la Loire et plus particulièrement sur les coteaux du Loir. Certains types de *Chenin blanc* ont une parenté évidente avec ce cépage, d'où son nom.

En Loir et Cher, le *Chenin noir* est appelé *Pineau d'Aunis* ou *Aunis*, ce qui peut prêter à confusion avec le *Pineau d'Aunis* de l'Anjou qui, lui, n'est autre qu'un *Cabernet Franc*. (Voir *Cabernet*).

On le rencontre en Anjou sous le nom erroné de *Cot à queue rouge* ou *Cot à bourgeons blancs*. Cette dernière dénomination fait ressortir un caractère morphologique important pour la reconnaissance des bois en hiver.

Colombar ou Colombard. Cépage cultivé en Loire-inférieure sous ce nom. Près de Fontenay-le-Comte, il existe un *Colombar* appelé *Bon Blanc*. En Anjou, il est quelquefois synonyme de *Blanc Emery*. Voir à ces rubriques.

Corbeau. Cépage rouge rencontré dans l'Indre et le Cher. Il en existe quelques exemplaires dans la Vienne, c'est le *Montmélian*.

Cot. Ce cépage connu dans le sud-ouest de la France sous d'autres noms, dont celui de *Malbeck*, est cultivé en Touraine où l'on distingue deux sortes de *Cot* :

- 1° Le *Cot de Bordeaux* à grosses grappes ailées et très lâches ;
- 2° Le *Cot de Pays* à grappes plus petites et peu ailées.

La classification en *Cots à queue rouge* et *Cots à queue verte* d'après la couleur de la rafle ne correspond à rien présentement. La vigueur est seule imputable de cette différence de coloration.

Dans la Vienne, le *Cot* s'appelle *Jacobain*.

Le mot *Cot* sert également à désigner, nul ne sait pourquoi, le *Chenin noir* et le *Bourgogne* ou *Balza* en Anjou.

Le premier est dit à queue rouge.

Le deuxième est dit à queue verte. Effectivement, dans ce cas seulement, la couleur de la rafle pourrait être prise en considération, si ce n'était pas là une erreur grossière.

Dannery. Voir Romorantin.

Fie. Voir Sauvignon.

Folle blanche. Dans le Centre-Ouest, la *Folle Blanche* est assez disséminée, c'est cependant dans la Vienne qu'elle est le plus cultivée.

En Loire-Inférieure, le *Gros Plant* est une *Folle Blanche*.

Il existe également en Loire-Inférieure un cépage nommé *Folle Blanche* différent du *Gros Plant* et de la *Folle Blanche* de la Vienne ; il s'en éloigne même sensiblement. Dans le groupe des « Folloïdes » défini par M. LAGARD dans le *Rapport de Fonctionnement de la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne de 1949*, ce cépage pourrait être considéré comme un chaînon de liaison entre la *Folle Blanche* de la Vienne, d'une part, et le *Jurançon blanc* d'autre part.

Franc blanc. Voir *Chenin blanc*.

Gamays. Les *Gamays* constituent une grande famille dans laquelle on peut déjà faire deux groupes :

- 1° Les *Gamays non teinturiers* dits *Gamays noirs* à « jus blanc ».
- 2° Les *Gamays teinturiers*.

Gamays noirs à « jus blanc ». Ce sont les plus cultivés dans le Val de Loire. Les plants en sont commercialisés sous les noms de *Gamay Beaujolais* (Loir et Cher), *Gamay St-Romain* (Cher, Allier), *Gamay d'Argenteuil* (Loiret), *Gamay Magny* (M.-et-L.), *Gamay d'Auvergne* (Allier). Il existe d'autres dénominations qui ne sont pas ou ne sont plus usitées dans notre région. On peut, sans grand dommage, faire « table rase » de la plupart de ces noms car on peut dire qu'ils ne désignent pas des populations homogènes et caractéristiques. Il est possible que ce soient là les derniers vestiges de sélections anciennes.

En effet, il n'est pas possible de différencier un *Beaujolais* d'un *St-Romain*. Le *Gamay Magny* peut, à la rigueur, se caractériser par la présence au sein de sa population de nombreux *Gamays* à feuilles entières dont la bullure tend vers celle du *Pinot*. Or, on peut dire que ces *Gamays* sont peu productifs et certainement de qualité. Ce sont les « *Maufrancs* » des vignes de *Gamay Beaujolais* du Loir-et-Cher. C'est

peut-être la raison pour laquelle on confère au *Gamay Magny* une qualité supérieure au *Gamay Beaujolais*.

Le *Gamay d'Argenteuil* cultivé dans le vignoble de Gien est le seul à présenter une particularité intéressante. En effet, il est d'une homogénéité remarquable. Il s'agit d'un *Gamay* à feuilles lobées, d'une nature assez fructifère. Malheureusement, à Gien, sa production est limitée par un sol pauvre et un porte-greffe dont le choix serait à revoir.

Quant au *Gamay d'Auvergne*, on peut dire qu'il ne constitue pas une population homogène. On prétend qu'il est plus productif que le *Beaujolais*, et cependant, on retrouve les mêmes types, que ce soit dans le *Gamay d'Auvergne* ou que ce soit dans le *Beaujolais*.

Gamays Teinturiers. La confusion règne dans les *Gamays teinturiers*. On distingue trois variétés dans le Centre-Ouest :

a) Le *Gamay Fréau* sur l'identité duquel tous les praticiens sont d'accord.

b) Le *Gamay de Chaudenay*.

c) Le *Gamay de Bouze* (I.-et-L.) ou *Gamay Mourot* (Cher). C'est encore « *Le Teinturier* » du Loir-et-Cher.

Entre ces deux variétés, *Chaudenay* et *Bouze*, il est difficile de mettre tout le monde d'accord. Le *Chaudenay* de l'un est le *Bouze* de l'autre et vice versa. Et, les mélanges des deux sont « monnaie courante », car la différenciation est difficile. Elle ne peut d'ailleurs se faire qu'à certains stades végétatifs. Nous espérons trancher le litige par la sélection et en reconstituant des vignes à greffons pures.

Gamay blanc. Voir *Muscadet*.

Gamay de Chatillon ou *Gamay Chatillon*. Voir *Grolleau*.

Gamay de Juillet. On le rencontre en treilles ou en impuretés dans les vignes. Il s'agit-là du *Gamay hâtif des Vosges*.

Gamay Malain. Cépage rouge cultivé à Reuilly. Ce n'est pas un *Gamay*.

Gamay Lyonnais. Voir *Lyonnais*.

Gamay d'Orléans. Il s'agit là d'un faux *Gamay* cultivé en Anjou. Il en existe quelques exemplaires en Touraine. En Loiret, malgré le nom qu'il porte, ce cépage n'a pas été décelé.

En Anjou, il est quelquefois appelé *Pineau rouge* ou *Abondance*.

Il fut autrefois très cultivé dans les régions de Brissac et Doué-la-Fontaine. Il ne ressemble en rien à un *Gamay* et s'apparenterait plutôt au *Grolleau*.

Gamay de Riceney. Nom donné au *Cabernet Franc* en Vendée. Voir à cette rubrique.

Gascon. Cépage rouge du Loir-et-Cher et du Loiret, donnant parfois un vin remarquable. Le *Gascon* serait à rapprocher du *Franc noir de l'Yonne*. C'est du moins ce que dit M. MERCIER, directeur des Services agricoles du Loiret.

Gauget ou **Gouget.** Le *Gauget* est un cépage rouge cultivé à Domérat et Huriel (Allier). On en rencontre quelques exemplaires à Château-meillant (Cher).

Genouillet. Cépage de l'ancien vignoble d'Issoudun. On l'appelle également *Genouillet*.

Gouais. Famille de cépages en voie de disparition, largement représentée autrefois dans les vignobles du Bassin Parisien. Les *Gouais* prennent le nom de *Gouche* ou *Gouge* dans le Cher et l'Indre.

Gouche. Voir *Gouais*.

Gouge. Voir *Gouais*. A Châteaumeillant (Cher), le nom de *Gouge* est quelquefois attribué au *Gauget*.

Gris Meunier ou tout simplement *Gris*. Cépage du Loiret appelé, par ailleurs, *Pinot Meunier*, et, par erreur, *Pinot gris* en Loir-et-Cher.

Grolleau. Cépage courant dans la vallée de la Loire. Il est orthographié de différentes façons : Groleau, Groslot, Gros Lot. D'une conversation avec M. LEVADOUX, il ressort que *Grolleau* dériverait d'un mot tiré du vieux français, *Grolle*, qui s'écrit également *Grole*.

Grolle ou *Grole* désigne le corbeau. Les vigneronns ont pu rapprocher la couleur des baies de leur cépage de celle du plumage de l'oiseau. D'où l'orthographe *Grolleau*.

La comparaison est toujours possible puisqu'il existe déjà un cépage du nom de *Corbeau*.

Le *Grolleau* prend le nom de *Gamay*, *Gamay Chatillon* ou *Gamay de Chatillon* à Savennières et Vauchrétien (M.-et-L.), ce qui crée des erreurs désagréables, chaque année, dans le commerce de la pépinière.

Grolleau gris. C'est un *Grolleau* donnant des raisins roses.

Gros Blanc. Ancien cépage de la vallée de la Loire, ayant un air de famille avec les *Gouais*. Il produit en abondance un vin de faible degré remarquable par son acidité. A Reuilly, on l'appelle *Pétain* : il servait autrefois à donner de l'acidité aux vins de *Sauvignon*.

Gros Noir. Cépage teinturier appelé encore *Teinturier du Cher* ou *Gros Noir de Villebarou* (Villebarou est une commune du Loir-et-Cher). Le *Gros Noir* est principalement représenté dans le Loir-et-Cher et l'Indre. Il est souvent confondu avec le *Grand Noir* qui n'est autre que le *Grand Noir de la Calmette*.

Gros Plant. Voir *Folle blanche*.

Lyonnais. On rencontre le *Lyonnais* dans l'Indre et le Cher. Il est également appelé *Gamay Lyonnais*. Mais, bien que possédant des caractères morphologiques propres à la famille des *Gamays*, il s'agit là d'un *Gamay* aberrant, qui, s'il fallait le classer, serait à rapprocher du *Genouillet* et du *Gauget*.

Malbeck. Synonyme de *Cot*.

Malvoisie. Cépage disséminé dans toute la vallée de la Loire. Il s'agit là du *Pinot Gris* ou *Pinot Beurrot*.

Menu Pineau. Voir *Arbois*.

Meslier. Le *Meslier* existe particulièrement dans le Loir-et-Cher. On a l'habitude de distinguer deux sortes de *Meslier* :

1° Le *Meslier du Gatinais* ou *Petit Meslier* ou *Meslier jaune*. C'est celui que nous rencontrons dans les vignes et pépinières du Loir-et-Cher.

2^e Le *Meslier St-François* ou *Gros Meslier* ou *Meslier vert*. Nous n'avons pas eu l'occasion de rencontrer un cépage portant ce nom.

Moreau blanc. Voir *Chardonnay*.

Morillon blanc. Voir *Chardonnay*.

Morillon noir. Voir *Pinot noir*.

Muscadelle. Cépage du Sud-Ouest que l'on retrouve principalement dans le Cher. A Châteaumeillant on l'appelle quelquefois, par erreur. *Sauvignon* ou *Sauvignon-Muscadelle*. A Reuilly, la *Muscadelle* devient *Muscadet*. La similitude des deux mots a créé cette confusion.

Muscadet. Cépage bien connu dans le Nantais. Il devient le *Gamay blanc* ou *Pétain* dans le Cher. Nous avons vu qu'il pouvait prendre le nom de *Biaune* ou *Petit Biaune*.

A Reuilly, il est confondu avec la *Muscadelle*.

A Pouilly-sur-Loire, ce que l'on appelle *Muscadet* n'est autre que le *Chasselas*.

Noble Joué. C'est le nom donné au *Pinot noir* cultivé à Joué-les-Tours (Indre-et-Loire).

Noir dur. Voir *Cabernet*.

Péra. Voir *Chenin*.

Pétain. C'est ainsi que l'on désigne le *Muscadet* dans le Cher. A Reuilly, c'est le *Gros Blanc*.

Pineau d'Aunis. Voir *Chenin noir* et *Cabernet*.

Pineau rouge. Voir *Gamay d'Orléans*.

Pinot noir. Cépage peu répandu dans la vallée de la Loire. Cependant, on le rencontre à Joué-les-Tours sous le nom de *Noble Joué*. A Mareuil, en Vendée, on l'appelle *Pinot noir fin*, et, nous avons vu que dans cette même localité le nom de *Pinot fin de Pernand* est donné, par erreur, au *Cabernet Franc*. Suivant les dires de M. BOURDIER, ingénieur des Services agricoles, le *Pinot noir* devient le *Morillon noir* dans la région de Selles-sur-Cher. Enfin, en Loiret, l'*Auvernais noir* est encore un *Pinot noir*.

Pinot de St-Jean. Nom donné à un *Pinot précoce* et que l'on considère comme un cépage à raisins de table. On peut l'apparenter à l'*Ischia*.

Plant Debout. C'est le *Jurançon blanc* dans le pays de Brem (Les Sables-d'Olonne). Cette dénomination est justifiée par le port très érigé de ce cépage.

Ragoûtant. Cépage rouge de Vendée qui semble bien être le *Dégouttant* ou *Petit noir* de Charente. La transformation du mot *Dégouttant* en *Ragoûtant* resterait jusqu'alors inexpliquée. Ce cépage serait un intermédiaire entre les *Cots* et certains membres de la famille des *Folles* comme le *Jurançon noir*.

Dans le pays de Brem, une confusion malheureuse existe entre deux cépages. Ainsi un *Gamay à jus blanc* prend le nom de *Ragoûtant*, alors que le *Ragoûtant* authentique devient le *Bourgogne*.

Il y a eu là une substitution regrettable, car, à l'origine, il semble que le terme de *Bourgogne* devait désigner le *Gamay de... Bourgogne*.

Romorantin. Cépage blanc cultivé principalement en Loir-et-Cher et surtout à Mont près Chambord.

Dans le Cher et l'Allier, le *Romorantin* devient le *Dannery*.

Saint-Pierre doré ou *St-Pierre* est un cépage blanc de l'Allier ressemblant étrangement à la Muscadelle. On pourrait dire que le *St-Pierre doré* est un clone de *Muscadelle* à raisins non musqués (Voir Rapport de fonctionnement de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne 1948).

En Loiret, il prend le nom de *Cerceau*.

Sauvignon blanc. Le *Sauvignon blanc* est par excellence le cépage de Pouilly. Sancerre, Quincy, Reuilly. En Loir-et-Cher, il existe, et, à Montrichard, il devient le *Surin*. Dans le Neuvilleois (Vienne), *Fié* est synonyme de *Sauvignon*.

A Pouilly-sur-Loire, le *Sauvignon* est appelé *Fumé* ou *Blanc fumé*.

Enfin, dans les ouvrages ampélographiques, on a l'habitude de distinguer, avec planches à l'appui, deux sortes de *Sauvignon*, le vert et le jaune. S'ils existent, nous n'avons jamais eu l'occasion de rencontrer ni l'un ni l'autre en parcelles homogènes. Néanmoins, au sein des populations prospectées, il nous a été possible d'isoler les clones dont certains pourraient revendiquer le qualificatif « vert » et d'autres celui de « jaune ».

Le *Sauvignon* est quelquefois désigné par le mot *Sauternes*. Le même mot désigne aussi le *Sémillon*.

Sauvignon rose. *Sauvignon* à raisins roses.

Sauvignon rouge. *Sauvignon* à raisins rouges. C'est là une curiosité dont il existe quelques exemplaires à Reuilly. Il faut signaler que certains vigneron appellent *Sauvignon rouge* le *Cabernet-Sauvignon*.

Surin. Voir *Sauvignon*.

Teinturier du Cher. Voir *Gros noir*.

Teinturier (Le). Synonyme de *Gamay teinturier de Bouze* en Loir-et-Cher.

Tressallier. Cépage blanc de l'Allier et plus particulièrement de la région de St-Pourçain. Suivant M. BOUDIN, ingénieur agricole, ce serait le *Sacy* de l'Yonne.

Verdurant. Voir *Chenin blanc*.

R. GUILLOT,

Ingénieur agricole

Chef de Centre (Angers) de la Section de Sélection et de Contrôle
des bois et plants de vigne



CHRONIQUE DU MACHINISME AGRICOLE

L'INDUSTRIE FRANÇAISE DU TRACTEUR AU 25^{me} SALON DE LA MACHINE AGRICOLE

Les stands réservés aux tracteurs constituent, au salon de la Machine agricole, comme tous les ans, le secteur le plus remarqué. Le tracteur est, en effet, l'élément de base de l'exploitation motorisée et son choix conditionnera le succès de la motorisation.

Si l'on se réfère aux chiffres, on doit constater tout d'abord qu'en France, les tracteurs d'origine française sont de plus en plus recherchés.

En 1950, ils ne représentaient que 41 % des tracteurs vendus ; en 1951, ils représentaient 57,5 % et, en 1952, 70 % des tracteurs vendus provenaient des usines françaises.

Quelle est la cause de cette situation ? Il y en a plusieurs, qui sont les suivantes : augmentation importante de la production, adaptation meilleure aux besoins de l'agriculture, amélioration de la qualité, extension du nombre des « chaînes » d'outils parfaitement adaptés.

La production a augmenté en 1952 de 57 % par rapport à 1951 pour les tracteurs et de 20 % pour les motoculteurs. Le nombre de tracteurs construits a été de 25.500 en chiffres ronds ; celui des motoculteurs de près de 5.000.

Si l'on tient compte du nombre des tracteurs importés — environ 9.000 — le parc français des tracteurs a dû atteindre 180.000 en décembre 1952 et il dépassera largement 200.000 au milieu de 1953.

Le secteur dans lequel la motorisation est la plus susceptible de se développer est celui de la petite propriété et de l'exploitation familiale. Les constructeurs français l'ont bien compris et c'est pour cette raison que la production s'oriente de plus en plus vers ce qu'on appelle communément les « petits tracteurs ». En 1951, 54 % des tracteurs construits en France étaient d'une puissance inférieure à 25 cv. Ce pourcentage s'est élevé à 65 en 1952.

D'autre part, les constructeurs français, pour se conformer aux désirs de l'agriculture, ont également augmenté la production des tracteurs munis de moteurs fonctionnant aux carburants lourds. En 1950, le nombre des tracteurs à carburants lourds représentait 27 % de la production. Le pourcentage est passé à 35 en 1951, puis à 42 en 1952.

Ainsi et après avoir pris un départ assez lent, l'industrie française du tracteur arrive à produire désormais, en quantité et en qualité, toutes les catégories de tracteurs nécessaires aux besoins de l'agriculture française.

La capacité de production de cette industrie est d'ores et déjà de 38.000 par an. Elle ne sera limitée cette année que par les possibilités d'absorption du marché intérieur, qui sont fluctuantes et par les débouchés à l'exportation qui, en raison des conditions actuelles très particulières du marché extérieur, peuvent varier suivant les mesures prises par les pouvoirs publics.

On aura garde, dans cette rapide revue de la situation, d'oublier les motoculteurs que la France est capable de construire en telle quantité qui sera nécessaire pour les besoins du pays. Ils s'échelonnent sur une gamme allant de 2 cv. à 12 cv. Ces matériels comportent tous les outils adaptés à leur emploi dans certaines cultures particulières comme dans l'exploitation familiale.

A la lumière de ces renseignements généraux, le visiteur du 25^{me} salon de la Machine agricole examine avec plus d'intérêt les modèles qui lui sont présentés par les constructeurs.

Parmi les matériels ainsi exposés, plusieurs sont complètement nouveaux et répondent à l'évolution constatée dans les besoins de la clientèle. D'autres comportent de nombreux perfectionnements mis au point dans la même intention de donner satisfaction aux agriculteurs. Ce souci sera apprécié notamment lorsqu'on constatera le soin avec lequel ces progrès ont été réalisés ainsi que l'adaptation parfaite aux tracteurs d'un nombre d'outils de motoculture toujours plus élevé.

Dans l'ensemble, le visiteur constate que c'est donc un effort sans cesse croissant qui est fourni par l'industrie française du tracteur, devenue désormais une activité qui compte dans l'économie nationale, avec un chiffre d'affaires de plus de trente milliards.

*Communiqué du Syndicat des
Constructeurs français de matériels
de motoculture.*

LA NOUVELLE RÉGLEMENTATION DES ALLOCATIONS FAMILIALES AGRICOLES TAUX DES COTISATIONS

Le décret du 3 juin 1952 et l'Instruction ministérielle de 9 janvier 1953 ont eu surtout pour but de préciser les attributions respectives de l'autorité préfectorale et du Comité départemental des prestations familiales agricoles. Théoriquement les pouvoirs de décision appartiennent toujours au Comité départemental qui est souverain pour la fixation du ou des taux, l'autorité préfectorale n'intervenant que pour rendre exécutoire ce qui a été décidé par le Comité.

Il convient de rappeler ici que le Comité est présidé par le préfet et que le secrétariat du Comité est dirigé par le contrôleur des lois sociales en agriculture. Cela implique déjà un pouvoir important de contrôle sur les travaux du Comité.

En outre, il est prescrit impérativement que le Comité départemental ne peut se réunir qu'après avoir reçu du Ministère de l'Agriculture des instructions spéciales précisant les conditions techniques de calcul propres à chaque semestre. Le motif invoqué à l'appui de ce principe est que le taux des cotisations varie en fonction des dispositions retenues dans le cadre du budget annexe des prestations familiales agricoles.

Donc en l'absence de directives ministérielles le taux de la cotisation ne peut être arrêté de façon définitive. Toutefois les Caisses peuvent demander à leurs adhérents des « cotisations provisionnelles » à valoir sur les cotisations définitives, mais ces cotisations provisionnelles n'ont pas à faire l'objet de délibérations du Comité départemental, ni à être rendues exécutoires par voie d'arrêté préfectoral. Elles ne sont émises que sous la responsabilité de la Caisse et ne peuvent être recouvrées d'office.

L'article 3 du décret du 3 juin 1952 a précisé que les décisions des Comités départementaux doivent être conformes aux dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Si c'est le cas, le préfet doit les rendre exécutoires par arrêté publié au recueil. Il peut prendre l'avis du contrôleur divisionnaire des lois sociales en agriculture, mais il n'est pas obligé de le faire.

Lorsque les décisions du Comité départemental paraissent méconnaître les règles légales, le préfet est tenu de ne pas les rendre exécutoires : il saisit à nouveau le Comité pour provoquer une seconde délibération qui doit, en tout état de cause, avoir lieu dans les trois semaines suivant la date de la première réunion. Si le Comité départemental ne veut pas tenir compte des observations présentées, le préfet use alors de son droit de réforme et fixe d'office le ou les taux.

Dans certains cas, le taux des cotisations est fixé entièrement en dehors du Comité départemental, c'est lorsqu'il s'agit d'assujettis de professions connexes à l'agriculture dont la situation reste comparable d'un département à l'autre.

L'article 7 du décret du 3 juin 1952 dispose que le Ministre de l'Agriculture peut pour toutes ou certaines catégories professionnelles fixer le taux ou les éléments de base servant à la détermination des taux applicables à l'ensemble du territoire et cela pour éviter que soient traités différemment des assujettis dont la situation est en fait identique.

Enfin, il convient d'indiquer qu'en vertu de la loi du 6 février 1953, les taux des cotisations des exploitants pour 1953 ne peuvent être supérieurs aux taux des cotisations émises en 1952 sauf dérogation accordée par le Ministre de l'Agriculture.

Aix-en-Provence, 5 mars 1953.

André PRAX.

Docteur en Droit.



INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

VIII^{me} Congrès national de la propriété agricole, 11 et 12 mars 1953. — Au Congrès national de la Fédération nationale de la propriété agricole, M. Camille Laurens, ministre de l'Agriculture, déclare :

« Laissez-moi vous remercier de l'effort que vous avez fait au cours de vos travaux pour aider le Gouvernement à développer une politique agricole, car, en agriculture, il y a une liaison étroite entre toutes les activités économiques, qu'il s'agisse des propriétaires, des exploi-

tants ou des ouvriers agricoles, unis pour sauver ce patrimoine qui a permis à la France d'être toujours considérée comme le pays de la liberté».

M. François Robin, président de la Fédération nationale de la propriété agricole, donna au Gouvernement l'assurance que les propriétaires agricoles sont prêts à consentir les investissements nécessaires (287 milliards par an, en grande partie affectés à des travaux non rentables) dans la mesure où disparaîtront définitivement les atteintes au droit de propriété et où sera maintenue la stabilité des patrimoines par la suppression totale des droits de succession.

—●—

Station œnologique de Bourgogne, à Beaune (Côte-d'Or). — La 80^{me} session des cours et exercices pratiques d'œnologie aura lieu à la Station, du 20 au 25 avril prochain.

Des visites d'établissements viti-vinicoles régionaux complètent utilement ces cours.

Aucun titre ni diplôme n'est exigé.

Le nombre des places étant limité, s'inscrire dès que possible.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser au Directeur.

—●—

Assemblée générale des « Agris ». — Les ingénieurs agricoles (anciens élèves diplômés des Ecoles nationales d'Agriculture de Grignon, Montpellier, Rennes et Alger) ont tenu, le vendredi 13 mars 1953, leur Assemblée générale dans les salons de l'hôtel Lutétia, à Paris.

Quatre cents délégués de la France métropolitaine et de la France d'Outre-mer ont pris part à cette importante réunion, présidée par le Président de l'Union nationale des ingénieurs agricoles, Antré Scoupe, entouré du Président d'honneur Brétignière, de MM. Brousse, sénateur, Kauffmann, député et des Directeurs des Ecoles nationales d'Agriculture ainsi que des Présidents des Amicales d'Ecole et des Groupements régionaux.

Comme chaque année, cette réunion fut l'occasion pour les ingénieurs agricoles dont les activités s'exercent pour le plus grand bien de notre Agriculture, d'échanger leurs opinions sur les grands problèmes agricoles de l'heure et de manifester le dynamisme et le rayonnement qui caractérisent leur Association.

—●—

La valeur alimentaire des vins. — Le docteur Jean Macabiès, du Laboratoire de Physiologie de la Faculté de médecine de Montpellier, a consacré, avec une préface du professeur Louis Hédon, une étude qui fait autorité sur cette importante question.

Cette étude a reçu le premier prix de la Foire internationale de la Vigne et du Vin à Montpellier, en 1951. Grâce au Comité national de propagande en faveur du vin, qui en a réalisé l'édition, l'ouvrage a été mis à la disposition de très nombreux savants dans le monde. Une diffusion spéciale dans le corps médical français va en être assurée. Il est souhaitable qu'il en soit de même pour le corps médical international.

Nous apprenons avec plaisir que cette initiative de la Commission universitaire de la Foire internationale de la Vigne et du Vin de Montpellier trouve déjà ses résonnances à l'étranger, puisque M. Edmond Rossi, directeur du « *Wine advisory board* » de San-Francisco, est actuellement en train de traduire cet ouvrage en anglais pour diffusion aux Etats-Unis.

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (22), 10 à 10^o5, 280 à 270 ; 10^o5 à 11^o, 270 à 260 ; 11^o5 à 12^o, 260. — Lézignan-Corbières (18), 10^o5 à 12^o5, 265 à 270. Corbières et Minervois, 11 à 13^o, 270 à 280. — Narbonne (19), 10^o, 280 ; 11^o, 270 à 280. Corbières, 10^o5 à 12^o, 275. Alcools, insuff. d'aff., pas de cote. C. S. 10 à 11^o, 278.

Bouches-du-Rhône. — Arles (21), 9 à 10^o, 275 à 280. — Marseille (18), 9 à 10^o, 270 à 275 ; 10 à 11^o, 265 à 270 ; 11 à 12^o, 280 ; rosés 10 à 11^o, 270.

Gard. — Nîmes (23), 9^o5 à 10^o, 280 à 300 ; 11 à 12^o, 270 à 300. C. S. 10 à 11^o, 283.

Hérault. — Béziers (20), 9^o, 270 à 280 ; 10^o, 270 à 275 ; 11^o, 270 à 280 ; 12^o, 260 à 270 ; rosés 11 à 11^o8, 275 à 300 ; blancs 10^o5 à 11^o, 280 à 285. C. S. 10 à 11^o, 274. — Montpellier (24), 10 à 11^o, 275 à 265 ; 11 à 12^o5, 265 à 285. C. S. 10 à 11^o, 280. — Sète (18), 10 à 11^o, 265 à 270 ; 11 à 11^o5, 270 à 285.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (21), 10^o, 270 à 275 ; 11^o, 265 ; 11^o5, 265 à 275 ; 12 à 13^o, 265 à 270. C. S. 10 à 11^o, 272.

Var. — Brignoles (21), Rouges et blancs : insuff. d'aff., pas de cote.

Vaucluse. — Avignon (21), 10^o5 à 11^o5, 270 à 280. Vins de café, 11 à 13^o, 290 à 280. Blancs V.D.Q.S. 11 à 12^o, 280 à 310. Côtes-du-Rh., 350 à 410.

ALGÉRIE. — *Alger* (23), 1^{er} choix, récolte 51 : rouges 10^o5, 317 ; 12 à 12^o5, 330 ; 13^o, 330 à 320 ; blancs 11^o5, 315. — 1^{er} choix, récolte 52 : rouges, 10 à 10^o5, 320 ; 11 à 11^o5, 315 ; 12 à 12^o5, 320 à 315. — Tranches libérables, 1^{er} choix : 10 à 10^o5, 310 ; 11 à 11^o5, 310 ; 12 à 12^o5, 310 ; 13^o, 315 ; blancs 10^o5, 310. Vins avec compensation (récoltes 1951 et 1952) : 10 à 10^o5, 205 ; 11 à 11^o5, 210 à 200 ; 12^o, 210.

Mostaganem (23). Récolte 1951, 315. Récolte 1952, rouges, 342,50 à 345 ; rosés 14 à 14^o5, 345 à 350. Tranche libérable : rouges et rosés, 330 à 335. Vins avec compensation, 235 à 240.

Oran (23) : 340 à 350.

A VENDRE

Tank acier émaillé

Trieur à secousses - TEISSET
ROSE BRAULT n° 5

Trieur calibre double cylindre

Bascules automatiques Avery 20 kg.

Élévateurs à godets

Dégermeuse BOBY

Filtre à air refoulé 121 manches
toile.

Moulin à grains SECK 6 cylindres

Silos à farine métalliques

Trieur Mercure

Broyeur CARTER n° 1

Bluterie centrifuge TEISSET
ROSE BRAULT

Moteurs électriques

Groupes Électro-pompe

Ecrire journal N° 108

Quand vous écrivez

à nos Annonceurs

Recommandez-vous du

**PROGRÈS
AGRICOLE
& VITICOLE**

Montpellier

Villefranche-sur-Saône

ARROSAGE PAR PLUIE
TOUTES SUPERFICIES



VIGNES CHAMPS
JARDINS PELOUSES

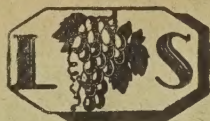
Excédent de récolte: 30 à 100%

ETUDES SUR DEMANDE

S^{TE}COMPAN F^{RES} MONTPELLIER TEL: 46.06
46.07

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !



PÉPINIÈRES LARGILLIER-SEIBEL

Route de Marseille — MONTELIMAR (Drôme)

Choix d'Hybrides Producteurs Directs rigoureusement limité
aux quelques variétés dont la culture est sûre en particulier

SEIBEL 7053 « l'Hybride de sécurité » CONVIENT POUR LES
REMPACEMENTS, et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc...
REPRESENTANTS DEMANDES

COOPERATIVE AGRICOLE LAURAGAISE

Sélectionneur-producteur-grainier N° 10.345

SEMENCES DE PRINTEMPS

MAIS HYBRIDE

W. 355 - W. 416 - W. 464

SORGHO-GRAIN

S. 40 (Dari nain précoce)

OLÉAGINEUX

TOURNESOL

CARTHAME - inerme et Nebraska 6

FOURRAGES ANNUELS

VESCE de Printemps de Kabylie

TOURNESOL

SORGHOS sucrés - hâtif Drôme

et Rox Orange

Sweet-Sudan Grass

Tél. 309 - 355 - 008

CASTELNAUDARY

Tél. 309 - 355 - 008

VITICULTEURS !

Dans votre intérêt plantez les nouveaux hybrides sélectionnés :

Seibel : 6905 - 7053 - 8357 - 11.803 - 14.598 ; S.-V. : 12.375, 18-283, 18-315
20-347, 20-365, 20-473, 23-657, etc...

Racinés et greffés sur 161-49 et Télési

Porte-greffes racinés : 161-49, T. 5 B B. 44-53, R. 31 et R. 99, etc...

ADRESSEZ-VOUS en CONFIANCE aux :

PÉPINIÈRES Jean MALOD, BEROULE & MULAT Gendres & Sucrs

(Pépinieressoumises au contrôle phytosanitaire) Avenue de Châteauneuf, MONTÉLIMAR (Drôme)

Télégramme : MALOVIGNES-MONTÉLIMAR

Téléphone : 2-67

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer
Conserver

VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE

TARTRIQUE

ET

L'ACIDE

CITRIQUE

Produits des Anciens Etablissements

MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20

TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

manque de végétation

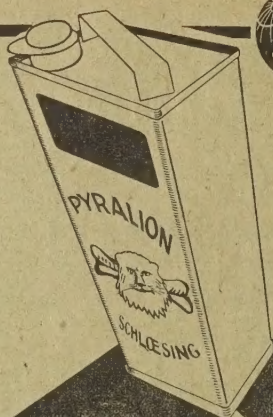
couleur jaunâtre des feuilles

*indiquent une faim
d'AZOTE*

APPORTEZ à vos CULTURES
dès FÉVRIER ou en MARS

150 à 250 K. d'engrais AZOTÉ

SULFATE D'AMMONIAQUE — CIANAMIDE
AMMONITRATES — NITRATE DE CHAUX



MOI.....
contre la
mortalité
de la vigne
j'exige le
véritable...

PYRALION

SCHLÖESING

Et chaque fois que j'ai besoin d'engrais composés,
de superphosphate de noir d'os ou minéral,
de fongicides ou d'insecticides
je pense à

SCHLÖESING



175, Rue Paradis - MARSEILLE - Tél. : DRAGON 08-74 & 08-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.